Char-Broil®

Grilling's Juicy Little Secret™

PRODUCT GUIDE
GUIDE DES PRODUITS
GUÍA DEL PRODUCTO

MODEL | MODÈLE | MODELO

14201876

Vertical Charcoal Smoker 365

Serial number | Numéro de série | Número de serie

See rating label on grill for serial number.

Ce numéro se trouve sur l'étiquette signalétique située sur l'appareil.

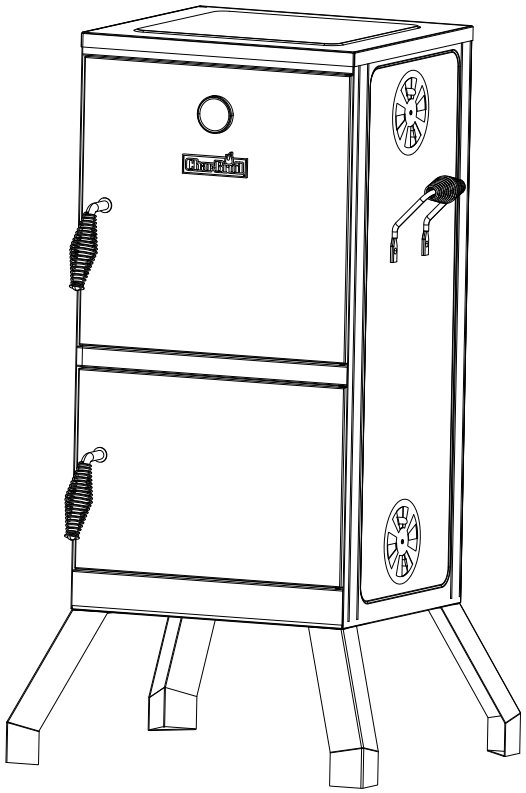
El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Date purchased | Date d'chat | Fecha de compra

If you have questions or need assistance during assembly, please call 1-800-241-7548.

Si vous avez des questions ou besoin d'aide pendant l'assemblage, S'il vous plaît appelez 1-800-241-7548

Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el Ensamblado, llámenos Al 1-800-241-7548



Tools needed for assembly:
Adjustable Wrench
Philips Screwdriver
(Tools not provided)

Outils requis pour l'assemblage
Deux clés à molette
Tournevis Phillips
(Outils non prévus)

Herramientas necesarias para el armado:
Llave regulables
Destornillador Phillips
(Las herramientas no previstas)

©2013 Char-Broil, LLC. Columbus, GA, 31902. Printed in China. Imprimé en Chine. Impreso en China.
©2013 Assembly instructions. ©2013 Assemblée des instructions. ©2013 Instrucciones de ensamblado.
07/17/13 • 42805106

TABLE OF CONTENTS

Safety Symbols 2
Seasoning Your Smoker 4
Operating Your Smoker 4
Tending Your Smoker While in Use 4
Smoking with Wood Chips/Woods Chunks 4
Warranty 5
Parts List 10
Parts diagram 13
Assembly 14-21
Product registration 23

TABLE DES MATIÈRES

Symboles de sécurité 2
Culotter votre fumoir 6
Utiliser votre fumoir 6
Entretenir le feu de votre fumoir pendant la cuisson 6
Fumer avec des copeaux ou des morceaux de bois. 6
Garantie 7
Liste des pièces 11
Schema des diagramme. 13
Assemblage 14-21
Enregistrement du produit 23

ÍNDICE

Símbolos de segurid. 2
Cómo curar su ahumador 8
Operación del ahumador 8
Cuidado del ahumador cuando está en uso 8
Garantía limitada 9
Lista de piezas 12
Diagrama de piezas 13
Ensamblar. 14-21
Tarjeta de inscripción 23

FOR OUTDOOR USE ONLY

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Safety Symbols
The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

WARNING

WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

CAUTION

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

WARNING

CARBON MONOXIDE HAZARD
Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles, or tents.

WARNING

Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.

CAUTION

Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook.

CAUTION

Some parts may contain sharp edges! Wear protective gloves if necessary.

CAUTION

THIS UNIT IS HEAVY! DO NOT attempt to assemble without a helper.

INSTALLER/ASSEMBLER:
Leave this manual with consumer.

CONSUMER:
Keep this manual for future reference.

POUR USAGE EN MILIEU EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Ce manuel d'instructions renferme des renseignements importants pour vous aider à assembler l'appareil correctement et à l'utiliser en toute sécurité.
Respectez toutes les mises en garde et instructions lorsque vous utilisez l'appareil.

Symboles de sécurité
Vous trouverez ci-dessous une explication de la signification de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans le présent guide.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

AVERTISSEMENT

DANGER DE MONOXYDE DE CARBONE
La combustion de charbon de bois à l'intérieur peut causer la mort. Cela dégage du monoxyde de carbone, qui est un gaz inodore. NE BRÛLEZ JAMAIS de charbon à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule ou d'une tente.

AVERTISSEMENT

Omettre de suivre toutes les instructions du fabricant pourrait causer des blessures graves ou des dommages matériels.

ATTENTION

Lisez et respectez toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler cet appareil ou de l'utiliser pour la cuisson.

ATTENTION

Certaines pièces peuvent présenter des bords coupants! Portez des gants de protection au besoin.

ATTENTION

CET APPAREIL EST LOURD! NE PAS essayer de l'assembler sans aide.

INSTALLATEUR / ASSEMBLEUR :
Vous devez laisser le présent manuel au client.

CLIENT :
Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el aparato adecuadamente y usarlo de manera segura.
Cuando use el aparato, siga todas las advertencias y las instrucciones.

Símbolos de seguridad
Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO
La combustión de carbón en interiores puede ser fatal. Despide monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA queme carbón dentro de las casas, de los vehículos ni de las carpas.

ADVERTENCIA

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

ADVERTENCIA

Antes de empezar a armar la ahumdor y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.

ADVERTENCIA

Ciertas partes pueden tener bordes afilados. Si es necesario, use guantes protectores.

ADVERTENCIA

¡ESTA UNIDAD ES PESADA! NO intente armarla sin la ayuda de otra persona.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:
Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:
Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

WARNING

FAILURE TO READ AND FOLLOW INSTRUCTIONS FOR LIGHTING CHARCOAL MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURY AND OR PROPERTY DAMAGE.

ALWAYS USE CAUTION WHEN HANDLING HOT COALS TO PREVENT INJURY.

ALWAYS LIGHT THE FIRE WITH THE SMOKER DOOR OPEN.

AVERTISSEMENT

LE FAIT DE NE PAS LIRE ET RESPECTER LES INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LE CHARBON PEUT ENTRAÎNER DE GRAVES BLESSURES, DES DOMMAGES MATÉRIELS OU LES DEUX.

SOYEZ TOUJOURS PRUDENT LORS DE LA MANIPULATION DE BRIQUETTES CHAUDES AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

LE PORTE-FUMEUR DOIT TOUJOURS ÊTRE OUVERT LORSQUE VOUS ALLUMEZ VOTRE FUMEUR

ADVERTENCIA

EL NO LEER Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN, PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES.

PARA EVITAR LESIONES, MANIPULE SIEMPRE CON PRECAUCIÓN LOS CARBONES CALIENTES.

ENCIENDA SIEMPRE EL FUEGO CON LA PUERTA DE LA AHUMADOR ABIERTA.

WARNING

Most surfaces on this unit are hot when in use. Use extreme caution. Keep others away from unit Always wear protective clothing to prevent injury.

Keep children and pets away.

Do not move this unit during operation.

Never substitute gasoline, kerosene or alcohol for charcoal starter. In some states, the use of charcoal starter is prohibited by law. In this case, paraffin-based starter cubes can be substituted for charcoal starter. Never use charcoal starter fluid with an electric starter.

AVERTISSEMENT

La plupart des surfaces de cet appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Soyez extrêmement prudent. Gardez les autres personnes à l'écart de l'appareil. Portez toujours des vêtements de protection pour éviter les blessures.

Tenez les enfants et les animaux de compagnie à l'écart de l'appareil.

Ne déplacez pas cet appareil pendant son fonctionnement.

Ne remplacez jamais l'allume-feu liquide par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. Dans certains États, l'usage d'allume-feu liquide est interdit par la loi. Dans un tel cas, les allume-feu à base de cubes de paraffine peuvent être utilisés à la place de l'allume-feu liquide.

N'utilisez jamais d'allume-feu liquide avec un allume-feu électrique.

ADVERTENCIA

- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Sea sumamente cuidadoso. No deje que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- No la mueva mientras esté en uso.
- Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.

WARNING

All surfaces can be hot during use. Use protection as required to prevent burning.

Do not use this unit on or near combustible surfaces or structures such as wood decks, dry leaves or grass, vinyl or wood siding, etc.

SEE OWNERS MANUAL FOR IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

AVERTISSEMENT

Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Portez des gants de cuisine pour vous protéger contre les brûlures.

N'utilisez pas cet appareil sur ou près des surfaces et des matières combustibles telles que les terrasses en bois, les feuilles et les herbes sèches, les parements en vinyle ou en bois, etc.

CONSULTEZ LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE POUR PRENDRE CONNAISSANCE DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

ADVERTENCIA

Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Protéjase debidamente para no sufrir quemaduras.

No use esta unidad en superficies ni en estructuras combustibles, ni cerca de ellas, tales como terrazas de madera, hojas o césped secos, revestimientos de vinilo o de madera, etc.

LEA EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE MEDIDAS DE SEGURIDAD.

WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Combustible by-products produced when using this product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Wash your hands after handling this product.

AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

1. Les sous-produits de combustion libérés lors de l'utilisation de ce produit sont reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.

2. Ce produit contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés au plomb, reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.

Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet appareil.

ADVERTENCIA

PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión en este aparato, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

2. Este producto contiene substancias químicas como el plomo y sus compuestos que, en el estado de California, se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este producto.

WARNING

After a charcoal fire appears extinguished, unconsumed embers can retain heat for up to 24 hours, and if exposed to fresh air, can burst into flame unexpectedly. Any such embers outside the firebox of the smoker pose a fire hazard and can ignite combustible surfaces such as wooden decks.

AVERTISSEMENT

Après un feu de charbon de bois semble éteinte, les braises non consommés peuvent retenir la chaleur pour un maximum de 24 heures, et si elle est exposée à l'air frais, il peut s'enflammer de manière inattendue. Les braises en dehors de la chambre de combustion de la fumeurle présentent un risque d'incendie et peut enflammer les surfaces combustibles tels que les terrasses en bois.

ADVERTENCIA

Después que el fuego del carbón parece extinguido, brasas consumidas pueden retener el calor durante un máximo de 24 horas, y si se expone al aire libre, pueden estallar en llamas inesperadamente. Cualquier brasas fuera de la caja de fuego de la ahumdor representan un peligro de incendio y pueden encender superficies combustibles tales como terrazas de madera.

CAUTION

For residential use only. Do not use for commercial cooking.

ATTENTION

Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

Seasoning Your Smoker

Before cooking with your smoker, the following steps should be closely followed to both cure the finish and season the interior steel. Failure to properly follow these steps may damage the finish and/or impart metallic flavors to your first foods.

1.) Brush all interior surfaces including grills and grates with vegetable cooking oil. (Do not apply oil to the charcoal pan.)
2.) Remove the water pan and water pan support wire.
3.) Build a fire in the charcoal pan using approximately 2 pounds of charcoal. (NEVER USE CHARCOAL THAT HAS BEEN PRE-TREATED WITH LIGHTER FLUID. Only use standard charcoal or a combination of charcoal and wood.)
4.) After charcoal has ashed over (approximately 20 minutes) place the water pan and water pan support wire back into position using gloves. Close both smoker doors and position all dampers approximately one quarter open.
5.) This burn should be sustained for at least two hours.
6.) After burning for at least 2 hours, the temperature should be increased by adding more charcoal and positioning all dampers halfway open. NEVER ADD CHARCOAL LIGHTER FLUID TO HOT OR WARM COALS AS FLASHBACKS MAY OCCUR CAUSING INJURY.
7.) Allow for the remaining charcoal to burn off and the unit to cool completely.
8.) You smoker is now ready for use.

Rust can appear on the inside of your smoker. Maintaining a light coat of vegetable oil on interior surfaces will aid in the protection of your unit. Exterior surfaces may need occasional touch up. We recommend the use of a commercially available black high-temperature spray paint. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT!

Operating Your Smoker

1.) Remove the water pan and the water pan support wire.
2.) Place approximately 4 - 5 pounds of charcoal into the charcoal pan. (NEVER USE CHARCOAL THAT HAS BEEN PRE-TREATED WITH LIGHTER FLUID. Only use standard charcoal or a combination of charcoal and wood.)
3.) If using lighter fluid, saturate the charcoal briquettes with lighter fluid and let it soak in for approximately 5 minutes. If using a chimney starter, electric starter, or other type of fire starter, light your fire according to the manufacturer's instructions.
4.) After allowing the lighter fluid to properly soak in, light the pile of charcoal in several locations to ensure an even burn. ALWAYS LIGHT THE FIRE WITH BOTH CHAMBER DOORS IN THE OPEN POSITION! Leave both chamber doors open until briquettes are fully lit (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighter fluid inside the chamber and result in a flash fire.
5.) After the charcoal ashes overs and produces a red glow (approximately 20 minutes) place the water pan and water pan support wire back into position over the charcoal pan using gloves.
6.) Using caution, fill the water pan with water or marinade until the level is approximately 1" below the top rim of the pan. Do not overfill. Depending on the temperature inside the chamber, this should last approximately 1-2 hours.
7.) Close the bottom chamber door.
8.) Place food on the cooking grates. If cooking multiple food items be sure to leave some room between each item in order for heat and smoke to circulate evenly inside the chamber.
9.) Close the top chamber door.

Tending Your Smoker While In Use

It will be necessary to maintain a constant temperature throughout the cooking process. This can be achieved by adjusting the dampers on each side of the smoker. To increase the temperature, simply open the dampers to allow for greater air circulation inside the chamber. If the temperature does not increase by adjusting the dampers it will be necessary to add more charcoal to the charcoal pan.

Adding Charcoal:
1.) Wearing gloves, open the bottom chamber door slowly with your hands, face and body a safe distance away to prevent injury from possible flare-ups and hot steam. OPENING THE DOOR QUICKLY COULD CAUSE FLARE-UPS AS OXYGEN SUDDENLY COMES IN CONTACT WITH THE FIRE.
2.) Wearing gloves, and from a safe distance away, add more charcoal to the charcoal pan using long handled tongs. DO NOT SLIDE THE CHARCOAL PAN SUPPORT WIRE OUT MORE THAN FOUR INCHES. NEVER ADD CHARCOAL LIGHTER FLUID TO HOT OR WARM COALS AS FLASHBACKS MAY OCCUR CAUSING INJURY.
3.) Close the bottom chamber door and continue cooking.

Adding Water/Marinade:
1.) Wearing gloves, open the bottom chamber door slowly with your hands, face and body a safe distance away to prevent injury from possible flare-ups and hot steam. OPENING THE DOOR QUICKLY COULD CAUSE FLARE-UPS AS OXYGEN SUDDENLY COMES IN CONTACT WITH THE FIRE.
2.) Wearing gloves, and from a safe distance away, add more water or marinade to the water pan until the level is approximately 1" below the top rim of the pan. Do not overfill. DO NOT SLIDE THE WATER PAN SUPPORT WIRE OUT MORE THAN FOUR INCHES.
3.) Close the bottom chamber door and continue cooking.

Smoking with Wood Chips/Wood Chunks

For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood chips or several wood chunks to the fire. Wood chunks are available in a variety of natural flavors, and can be used alone or in addition to charcoal. As a general rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have very different tastes. Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well-seasoned wood. Green or fresh-cut wood can turn food black, and tastes bitter.

Our Recommendations:

Chicken - Alder, Apple, Hickory, Mesquite
Beef - Hickory, Mesquite, Oak
Pork - Fruitwoods, Hickory, Oak
Lamb - Fruitwoods, Mesquite
Veal - Fruitwoods, Grapevines
Seafood - Alder, Mesquite
Vegetables – Mesquite

USDA Recommended Internal Cooking Temperatures

Ground Meat	
Beef, Pork, Veal, Lamb	160°F
Turkey, Chicken	165°F
Fresh Beef, Veal, Lamb	
Medium Rare	145°F
(let stand 3 minutes before cutting)	
Medium	160°F
Well Done	170°F
Poultry	
Chicken & Turkey, whole	165°F
Poultry Parts	165°F
Duck & Goose	165°F
Fresh Pork	
Medium Rare	145°F
(let stand 3 minutes before cutting)	
Medium	160°F
Well Done	170°F

Smoker Maintenance

Frequency of clean up is determined by how often the smoker is used. Make sure coals are completely extinguished before cleaning inside of the unit. Thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again. Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels.
When finished cooking, and the unit has adequately cooled, clean out all remaining ashes. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay. Periodically coating the interior surfaces with vegetable oil will aid in the protection of your unit. Also, occasional touch up of the exterior paint will be required. Black, high-temperature spray paint is recommended. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT.
Cooking Surface: If a bristle brush is used to clean any of the cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to smoking. It is not recommended to clean cooking surfaces while smoker is hot.

LIMITED WARRANTY

This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer. Manufacturer warrants to the **original consumer-purchaser** only that this product shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase*. The manufacturer reserves the right to require that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer for review and examination.

SCOPE OF COVERAGE	PERIOD OF COVERAGE	TYPE OF FAILURE COVERAGE
All Parts	1 year from date of purchase*	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY

*Note: A dated sales receipt WILL be required for warranty service.

The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges for parts replaced under the terms of this limited warranty.

This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is not transferable. **Manufacturer requires proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice.** Registering your product is not a substitute for proof of purchase and the manufacturer is not responsible for or required to retain proof of purchase records.

This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Paint is not warranted and will require touch up. **RUST is not considered a manufacturing or materials defect.**

This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

1. Shipping cost, standard or expedited, for warranty and replacement parts
2. Service calls to your home.
3. Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
4. Damage, failures, or operating difficulties resulting from accident, alteration, careless handling, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation or maintenance, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by the manufacturer.
5. Any food loss due to product failures or operating difficulties.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. Pickup and delivery of your product.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
9. The removal and/or reinstallation of your product.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES and LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. In the event of parts availability issues, the manufacturer reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional.

Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's **maximum liability**, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer.

NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights as set foth herein. You may also have other rights which vary from state to state. In the state of California only, if refinishing or replacement of the product is not commercially practicable, the retailer selling this product or the Manufacturer will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original consumer-purchaser prior to discovery of the nonconformity. In addition, in the state of California only, you may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under this limited warranty.

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Consumer returns will not be accepted unless a valid Return Authorization is first acquired. Authorized returns are clearly marked on the outside of the package with an RA number and the package is shipped freight/postage pre-paid. Consumer returns that do not meet these standards will be refused.

WS_1 Rev05

Culotter votre fumoir

Avant de cuisiner avec votre fumoir, il faut suivre attentivement les étapes suivantes pour traiter le fini et culoter l'acier à l'intérieur. À défaut, le fini pourrait être endommagé et les premières cuissons pourraient laisser aux aliments un goût métallique.

1.) Badigeonner tout l'intérieur des parois, y compris le gril et les grilles de cuisson avec une huile de cuisson végétale. (Ne pas enduire d'huile le bac à copeaux.)
2.) Enlever le réservoir d'eau et ses supports.
3.) Préparer un feu dans le bac à copeaux en utilisant environ 2 livres de charbon de bois. (NE JAMAIS UTILISER DE CHARBON DE BOIS QUI A ÉTÉ PRÉ-TRAITÉ AVEC UN ALLUME-FEU LIQUIDE. Utiliser seulement le charbon de bois ordinaire ou la combinaison charbon et bois.)
4.) Dès que la braise s'est formée (environ 20 minutes), remettre le réservoir d'eau et les supports à leur place en prenant soin de porter des gants. Fermer les deux portes et ouvrir environ d'un quart de tour tous les clapets à air.
5.) Cette combustion doit être maintenue pendant au moins deux heures.
6.) Ensuite, il faut augmenter la température en ajoutant plus de charbon de bois et en ouvrant de moitié tous les clapets à air. NE JAMAIS AJOUTER D'ALLUME-FEU LIQUIDE SUR DES BRAISES OU DES BRIQUETTES CHAUDES CAR LE RETOUR DE FLAMME PRODUIT POURRAIT CAUSER DES BLESSURES.
7.) Laisser le reste de charbon de bois se consumer jusqu'à la fin et l'appareil refroidir complètement.
8.) Votre fumoir est prêt à être utilisé à présent.

De la rouille peut se former à l'intérieur de votre fumoir. Passer régulièrement une légère couche d'huile de cuisson végétale sur les parois intérieures; cela renforcera la protection de votre appareil. Les parois extérieures ont de besoin d'une retouche de temps à autre. Nous recommandons d'utiliser une peinture noire résistante aux températures élevées vendue dans le commerce et de l'appliquer au pistolet. NE JAMAIS PEINDRE L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL!

Utiliser votre fumoir

1.) Enlever le réservoir d'eau et ses supports.
2.) Verser environ 4 à 5 livres de charbon de bois dans le bac à copeau. (NE JAMAIS UTILISER DU CHARBON DE BOIS PRÉ-TRAITÉ AVEC UN ALLUME-FEU LIQUIDE. Utiliser seulement le charbon de bois ordinaire ou la combinaison charbon et bois.)
3.) Si vous utilisez un allume-feu liquide, en imprégner complètement les briquettes et laisser agir pendant environ 5 minutes. Si vous utilisez une cheminée d'allumage, un allumeur électrique ou tout autre type d'allume-feu, allumer votre feu en suivant les consignes du fabricant.
4.) Une fois que les briquettes sont bien imprégnées de l'allume-feu liquide, allumer la pile de briquettes à plusieurs endroits pour assurer une combustion égale. TOUJOURS ALLUMER LE FEU EN LAISSANT LES DEUX PORTES DES ENCEINTES DE CUISSON OUVERTES! Les laisser ouvertes jusqu'à ce que les briquettes soient entièrement allumées (environ 20 minutes).
Ne pas se conformer à cette consigne pourrait avoir pour conséquence d'emprisonner à l'intérieur de l'enceinte de cuisson les vapeurs qui se dégagent de l'allume-feu liquide et de provoquer un feu à inflammation instantanée.
5.) Après que les briquettes sont consumées et qu'elles forment une braise bien rouge (environ 20 minutes), remettre le réservoir d'eau et son support à leur place au-dessus du bac à copeaux à l'aide d'une paire de gants.
6.) En usant d'une grande prudence, remplir le réservoir d'eau avec de l'eau ou de la marinade d'une quantité équivalente environ de 1 po sous le bord du réservoir. Ne pas trop remplir. Selon la température à l'intérieur de l'enceinte de cuisson, cette quantité devrait être
7.) Fermer la porte inférieure de l'enceinte de cuisson.
8.) Mettre les morceaux de viande sur les grilles de cuisson. Si vous cuisez divers aliments, s'assurer de laisser un intervalle entre chaque morceau pour que la chaleur et la fumée puissent circuler de manière égale dans l'enceinte de cuisson
9.) Fermer la porte supérieure de l'enceinte de cuisson.

Entretenir le feu de votre fumoir pendant la cuisson

Il faudra maintenir une température constante tout au long de la cuisson. Pour cela, il suffit de régler les clapets à air de chaque côté du fumoir. Pour augmenter la température, ouvrir simplement les clapets pour laisser circuler plus d'air dans l'enceinte de cuisson. Si la température n'augmente pas en procédant ainsi, il faudra alors ajouter plus de charbon de bois dans le bac à copeaux.

Ajouter le charbon de bois :

1.) Porter une paire de gants, ouvrir doucement la porte inférieure de l'enceinte de cuisson avec vos mains, en tenant votre visage et votre corps à une distance sécuritaire pour prévenir toute blessure causer par d'éventuelles flambées et par la vapeur chaude. OUVRIR LA PORTE RAPIDEMENT POURRAIT PROVOQUER DES FLAMBÉES DU FAIT QUE DE L'OXYGÈNE VIENT ALIMENTER LA COMBUSTION.
2.) Porter une paire de gants et, à une distance sécuritaire, ajouter plus de charbon de bois dans le bac à copeaux à l'aide d'une pince à longs manches. NE PAS SORTIR LE RÉSERVOIR DE PLUS DE QUATRE POUCES. NE JAMAIS AJOUTER DE L'ALLUME-FEU LIQUIDE SUR DES BRAISES OU DES BRIQUETTES CHAUDES CAR LE RETOUR DE FLAMME PRODUIT POURRAIT CAUSER DES BLESSURES.
3.) Fermer la porte inférieure de l'enceinte de cuisson et poursuivre la cuisson.

Ajouter l'eau ou la marinade :

1.) Porter une paire de gants, ouvrir doucement la porte inférieure de l'enceinte de cuisson avec vos mains, en tenant votre visage et votre corps à une distance sécuritaire pour prévenir toute blessure causer par d'éventuelles flambées et par la vapeur chaude. OUVRIR LA PORTE RAPIDEMENT POURRAIT PROVOQUER DES FLAMBÉES DU FAIT QUE DE L'OXYGÈNE VIENT ALIMENTER LA COMBUSTION.
2.) Porter une paire de gants et, à une distance sécuritaire, ajouter plus d'eau ou de marinade d'une quantité équivalente environ de 1 po sous le bord du réservoir. Ne pas trop remplir. NE PAS SORTIR LE RÉSERVOIR D'EAU DE PLUS DE QUATRE POUCES.
3.) Fermer la porte inférieure de l'enceinte de cuisson et poursuivre la cuisson.

Cuisson avec des morceaux ou des copeaux de bois

Pour donner un arôme fumé plus fort à la nourriture lorsque vous employez des briquettes ou des blocs de charbon, ajoutez des copeaux de bois ou plusieurs morceaux de bois dans le foyer. Il est possible de se procurer des fragments de bois selon toute une gamme d'arômes naturels. Ils peuvent être utilisés seuls ou avec le charbon de bois. De façon générale, toute essence de bois dur qui produit des fruits ou des noix représente un combustible adéquat pour la cuisson au fumeur. Veuillez toutefois noter que différentes essences de bois produisent des saveurs différentes. Essayez différentes essences de bois pour déterminer votre arôme préféré et utilisez toujours du bois bien séché. Le bois vert ou fraîchement abattu peut noircir les aliments et leur donne un goût amer.

Nos recommandations :

Poulet - aulne, pommier, caryer,
Bœuf - caryer, mesquite, chêne
Porc - bois d'arbres fruitiers, caryer, chêne
Agneau - bois d'arbres fruitiers, mesquite
Veau - bois d'arbres fruitiers
Fruits de mer - aulne, mesquite
Légumes - mesquite

Températures de cuisson internes
Recommandées par l'USDA

Viande hachée
Bœuf, porc, veau, agneau.....160°F
Dinde, poulet.....165°F

Bœuf, veau, agneau frais
Mi-saignant.....145°F
(laisser reposer 3 minutes avant de couper)
À point.....160°F
Bien cuit.....170°F

Volaille
Poulet et dinde entiers.....165°F
Morceaux de volaille.....165°F
Canard et oie.....165°F

De Porc Freash
Mi-saignant.....145°F
(laisser reposer 3 minutes avant de couper)
À point.....160°F
Bien cuit.....170°F

Entretien du fumoir

La fréquence à laquelle il faut nettoyer le fumeur dépend de l'usage qu'on en fait. Assurez-vous que le charbon est entièrement éteint avant de nettoyer l'intérieur de l'appareil. Rincez l'intérieur à grande eau et laissez sécher à l'air libre avant d'utiliser le fumeur de nouveau. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec des serviettes en étoffe ou en papier.
Une fois que la cuisson est terminée et que l'appareil a suffisamment refroidi, nettoyez toutes les cendres restantes. Elles absorbent l'humidité, ce qui mène prématurément à la détérioration et à la corrosion de l'appareil. Enduisez de façon périodique les surfaces intérieures de l'appareil avec de l'huile végétale, ce qui contribuera à le protéger. Vous devez également réappliquer à l'occasion une couche de peinture sur l'extérieur. Il est recommandé d'utiliser une peinture noire à pulvériser résistante à une haute température. NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL.
Surface de cuisson : si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du fumeur, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces de cuisson. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes.

GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie n'est valide que pour les appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit à **l'acheteur initial**, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et raisonnable à des fins personnelles, et ce, pendant la durée de la période indiquée ci-dessous et commençant le jour de la d'achat du produit*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé, pour fins d'examen.

Portée de la couverture	**Période de couverture**	**Type de défaillances couvertes**
Toutes les parties	1 an à compter de la date d'achat *	**Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement**

*Remarque : dans la mesure où le client inscrit le produit et fournit un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat, la période de couverture de la garantie sera étendue de façon à commencer à la date d'achat du produit.

L'acheteur initial assume la responsabilité de l'ensemble des frais d'expédition pour le remplacement de pièces en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

Cette garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada; elle n'est en vigueur que pour l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable. **Le fabricant exigera une preuve de la date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne constitue pas une preuve d'achat. Il n'appartient pas au fabricant de tenir un dossier des achats des clients.

La présente garantie limitée vise UNIQUEMENT le fonctionnement du produit et elle ne touche donc pas les questions esthétiques, telles les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des nettoyants abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La peinture n'est pas garatie et requiert des retouches. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

La présente garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais associés à un inconvénient, à une perte de nourriture, à des blessures personnelles ou au bris de biens matériels.

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

1. Frais d'expédition, service régulier ou accéléré, tant pour une pièce couverte par la garantie que pour une pièce de rechange.
2. Visite d'un réparateur à votre domicile.
3. Les réparations lorsque le produit est employé à des fins autres qu'un usage normal résidentiel pour une seule famille.
4. Des dommages, des défaillances ou des difficultés de fonctionnement découlant d'un accident, d'une modification, d'une manipulation négligente, d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation ou d'un entretien inadéquats, d'un montage non conforme aux codes de l'électricité et de plomberie en vigueur, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
5. Toute perte de nourriture causée par une défaillance du produit ou des difficultés de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de la main-d'œuvre pour un appareil ayant fonctionné hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison du produit.
8. La réparation de pièces ou de systèmes suite à des modifications non autorisées apportées au produit.
9. Le démontage ou la réinstallation de l'appareil.

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement d'une pièce défectueuse constitue votre seul recours en vertu des modalités de la présente garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage consécutif ou accessoire découlant d'une violation soit de la présente garantie soit de toute autre garantie tacite, ou pour une défaillance ou des dommages résultant d'une calamité naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification apportée à l'appareil, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'un mauvais usage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un usage abusif, de la présence d'environnements hostiles (temps non clément, catastrophes naturelles, altération par les animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux, ou des instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE ÉMISE PAR LE FABRICANT. LE FABRICANT NE FORMULE AUCUNE DÉCLARATION NI DESCRIPTION DE RENDEMENT ASSOCIÉE AU PRODUIT, PEU IMPORTE OÙ CELLE-CI POURRAIT FIGURER, SAUF DANS LES ÉNONCÉS DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU OBJECTIF PARTICULIER., SE LIMITE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les représentants commerciaux ni les détaillants vendant l'appareil n'ont l'autorisation de produire une garantie supplémentaire ni de promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus, qu'ils soient ou non compatibles avec ceux-ci. Dans tous les cas, la responsabilité maximale du fabricant ne pourra dépasser le prix d'achat de l'appareil payé par l'acheteur initial.

REMARQUE : certains États ou certaines provinces n'autorisent pas les exclusions ou les restrictions de dommages consécutifs ou accessoires, de sorte qu'il est possible que certaines des restrictions ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques qui sont exposés aux présentes. Il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'un État et d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la remise en état ou le remplacement du produit n'est pas commercialement possible, le détaillant ayant vendu l'appareil ou le fabricant rembourseront le montant payé par l'acheteur, et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'état de Californie uniquement, vous pouvez rapporter l'appareil au détaillant qui vous a vendu le produit afin de bénéficier des privilèges que vous donne la présente garantie limitée.

Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Les retours de marchandise des clients ne seront acceptés que si une autorisation de retour (Return Authorization) valide a été obtenue au préalable. Les retours autorisés doivent être clairement identifiés par leur numéro sur l'extérieur de l'emballage. De plus, le fret ou les frais d'expédition doivent être prépayés. Tout retour de marchandise d'un client qui ne satisfait pas à ces critères sera refusé.

Cómo curar su ahumador

Antes de cocinar con su ahumador, siga de cerca estos pasos para curar el acabado y el acero inoxidable interior. Si no sigue correctamente estos pasos, puede dañar el acabado y dar un sabor metálico a sus primeros asados.

1.) Cepille todas las superficies internas, incluyendo asadores y ahumdors, con aceite vegetal para cocinar. (No aplique aceite en la bandeja para carbón.)
2.) Retire la bandeja para agua y el alambre de soporte de la bandeja.
3.) Prenda fuego en la bandeja para carbón usando aproximadamente dos libras de carbón. (NUNCA USE CARBÓN QUE HAYA SIDO TRATADO CON FLUIDO PARA ENCENDER. Use solamente carbón normal o una combinación de carbón y madera.)
4.) Una vez que el carbón se cubra con cenizas (aproximadamente en 20 minutos), coloque la bandeja para agua y el alambre de soporte de la bandeja para agua nuevamente en su lugar usando guantes. Cierre ambas puertas del ahumador y coloque todos los reguladores aproximadamente un cuarto abiertos.
5.) Esta combustión deberá mantenerse al menos dos horas.
6.) Después de arder al menos durante dos horas, se debe aumentar la temperatura al agregar más carbón y colocar todos los reguladores abiertos a la mitad. NUNCA AGREGUE FLUIDO PARA ENCENDER CARBÓN AL CARBÓN CALIENTE, YA QUE PUEDEN OCURRIR LLAMARADAS Y CAUSAR LESIONES.
7.) Espere a que el carbón restante se consuma y que la unidad se enfríe completamente.
8.) El ahumador ya está listo para usarse.

Puede aparecer óxido en el interior del ahumador. Mantenga una capa ligera de aceite vegetal en las superficies internas para ayudar a proteger la unidad. Las superficies externas pueden necesitar retoque ocasional. Recomendamos usar pintura en aerosol negra para altas temperaturas tipo comercial. ¡NUNCA PINTE EL INTERIOR DE LA UNIDAD!

Operación del ahumador

1.) Retire la bandeja para el agua y el alambre de soporte de la bandeja.
2.) Coloque de cuatro a cinco libras de carbón en la bandeja para carbón. (NUNCA USE CARBÓN QUE HAYA SIDO TRATADO CON FLUIDO PARA ENCENDER. Use solamente carbón normal o una combinación de carbón y madera.)
3.) Si usa fluido para encender, sature las briquetas de carbón con dicho fluido y déjelo impregnarse durante unos cinco minutos. Si usa un encendedor de chimenea, un encendedor eléctrico u otro tipo de encendedor de fuego, encienda el fuego de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
4.) Una vez que el fluido de encendido se haya impregnado lo suficiente, encienda la pila de carbón en varios lugares para asegurar la quema uniforme. ¡SIEMPRE ENCIENDA EL FUEGO CON LAS DOS PUERTAS DE LA CÁMARA ABIERTAS! Deje las dos puertas de la cámara abiertas hasta que las briquetas estén completamente encendidas (aproximadamente 20 minutos). Si no hace esto, los vapores del fluido de encendido del carbón podrían quedar atrapados dentro de la cámara y causar una llamarada.
5.) Una vez que las cenizas del carbón salten y se produzca un resplandor rojo (aproximadamente 20 minutos), coloque la bandeja para agua y el alambre de soporte de la bandeja para agua nuevamente en su lugar sobre la bandeja para carbón usando guantes.
6.) Con precaución, llene la bandeja para agua con agua o marinado hasta que el nivel esté aproximadamente una pulgada por debajo de borde superior de la bandeja. No llene en exceso. Dependiendo de la temperatura dentro de la cámara, esto debe durar de una a dos horas.
7.) Cierre la puerta inferior de la cámara.
8.) Coloque los alimentos sobre las rejillas para cocinar. Si va a cocinar diferentes alimentos, asegúrese de dejar espacio entre cada porción para que el calor y el humo circulen de manera uniforme dentro de la cámara.
9.) Cierre la puerta superior de la cámara.

Cuidado del ahumador cuando está en uso

Será necesario mantener la temperatura constante durante el cocinado. Esto se logra al ajustar los reguladores en cada lado del ahumador. Para aumentar la temperatura, simplemente abra los reguladores para permitir mayor circulación de dentro de la cámara. Si la temperatura no aumenta al ajustar los reguladores, será necesario agregar más carbón a la bandeja.

Cómo agregar carbón:
1.) Con guantes puestos, abra la puerta inferior de la cámara lentamente, manteniendo la cara y el cuerpo a una distancia adecuada para prevenir lesiones por posibles llamaradas y vapor caliente. SI ABRE LA PUERTA RÁPIDAMENTE PODRÍA CAUSAR LLAMARADAS, YA QUE EL OXÍGENO ENTRA EN CONTACTO SÚBITAMENTE CON EL FUEGO.
2.) Con guantes puestos y a una distancia segura, agregue carbón a la bandeja usando tenazas de mangos largos. NO DESLICE EL ALAMBRE DE SOPORTE DE LA BANDEJA PARA CARBÓN MÁS DE CUATRO PULGADAS HACIA FUERA. NUNCA AGREGUE FLUIDO PARA ENCENDER CARBÓN AL CARBÓN CALIENTE, YA QUE PUEDEN OCURRIR LLAMARADAS Y CAUSAR LESIONES.
3.) Cierre la puerta inferior de la cámara y continúe cocinando.

Cómo agregar agua o marinado:
1.) Con guantes puestos, abra la puerta inferior de la cámara lentamente, manteniendo la cara y el cuerpo a una distancia adecuada para prevenir lesiones por posibles llamaradas y vapor caliente. SI ABRE LA PUERTA RÁPIDAMENTE PODRÍA CAUSAR LLAMARADAS, YA QUE EL OXÍGENO ENTRA EN CONTACTO SÚBITAMENTE CON EL FUEGO.
2.) Con guantes puestos y a una distancia segura, agregue agua o marinado a la bandeja de agua hasta que el nivel quede aproximadamente una pulgada por debajo del borde superior de la bandeja. No llene en exceso. NO DESLICE EL ALAMBRE DE SOPORTE DE LA BANDEJA PARA AGUA MÁS DE CUATRO PULGADAS HACIA FUERA.
3.) Cierre la puerta inferior de la cámara y continúe cocinando.

Acómo asar con astillas/trocitos de madera

Para lograr un sabor ahumado más fuerte con briquetas o carbón de madera en bloques, pruebe poner varias astillas o varios trocitos de madera en el fuego. Los trocitos de madera se venden en diversos sabores naturales, y se pueden usar solos o como un agregado al carbón. Como regla general, toda madera dura de árboles frutales o de frutos secos es adecuada para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen distintos sabores. Pruebe con maderas diferentes para decidir cuál prefiere, y use siempre madera bien seca. La madera verde o recientemente cortada puede ennegrecer la comida, y tiene sabor amargo.

Nuestras sugerencias:
Pollo - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite
Carne de res - Nogal americano, mezquite, roble
Cerdo - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble
Carnero - Madera de árboles frutales, mezquite
Ternera - Madera de árboles frutales
Pescado y mariscos - Aliso, mezquite
Verduras - Mezquite

Recomendadas por USDA

Temperaturas internas de cocción

Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero	160°F
Pavo, pollo	165°F
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido	145°F
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	160°F
Bien cocido	170°F
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero	165°F
Trozos de ave	165°F
Pato y ganso	165°F
Carne fresca de cerdo	
Poco cocido	145°F
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	160°F
Bien cocido	170°F

Mantenimiento de la ahumdor

La Frecuencia De La Limpieza Dependerá De La Frecuencia Con Que Se Use El Ahumador. Asegúrese De Que Las Brasas Estén Completamente Apagadas Antes De Limpiar El Interior Del Ahumador. Para Limpiar Las Superficies Interiores Puede Usar Una Solución Concentrada De Detergente Y Agua, Aplicándola Con Un Cepillo De Cerdas Resistentes. Enjuáguelas Bien Con Agua Y Deje Que Se Sequen Completamente Al Aire Antes De Volver A Usar El Aparato.

Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la ahumador verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la ahumador esté aún caliente.

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Todas las piezas	1 Año de fecha de compra *	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. La pintura no esta garantizada y requerira retoques. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:

Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

PARTS LIST

Key	Qty	Description
A	1	SMOKER CHAMBER
B	1	UPPER DOOR
C	2	HINGE HARDWARE, F/ DOOR
D	4	LEG
E	4	DAMPER
F	2	GRATE, COOKING
G	2	PAN, WATER/CHARCOAL
H	2	SUPPORT WIRE, F/ PAN
I	2	SIDE HANDLE BAR
J	2	HANDLE SPRING
K	1	LOWER DOOR
L	2	DOOR HANDLE ASSEMBLY
M	1	TEMPERATURE GAUGE
N	1	LOGO PLATE
O	8	WIRE RACK SUPPORT, COOK GRATE

NOT Pictured

…	1	HARDWARE PACK
…	1	ASSEMBLY INSTRUCTION, ENGLISH,FRENCH, SPANISH

LISTE DES PIÈCES

PIÈCE	QUANTITÉ	DESCRIPTION
A	1	ENCEINTE DE CUISSON DU FUMOIR
B	1	PORTE SUPÉRIEURE
C	2	CHARNIÈRES ET VIS, F/ PORTE
D	4	PIEDS
E	4	CLAPETS À AIR
F	2	GRILLES, CUISSON
G	2	BAC, EAU/CHARBON DE BOIS
H	2	SUPPORTS, F/ BAC
I	2	BARRES LATÉRALES DE POIGNÉE
J	2	RESSORTS DE POIGNÉE
K	1	PORTE INFÉRIEURE
L	2	ASSEMBLAGES DE POIGNÉE DE PORTE
M	1	SONDE DE TEMPÉRATURE
N	1	PLAQUE DE LOGO
O	8	SUPPORTS, GRILLE DE CUISSON

NON illustré

…	1	QUINCAILLERIE
…	1	INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE, ANGLAIS, FRANÇAIS, ESPAGNOL

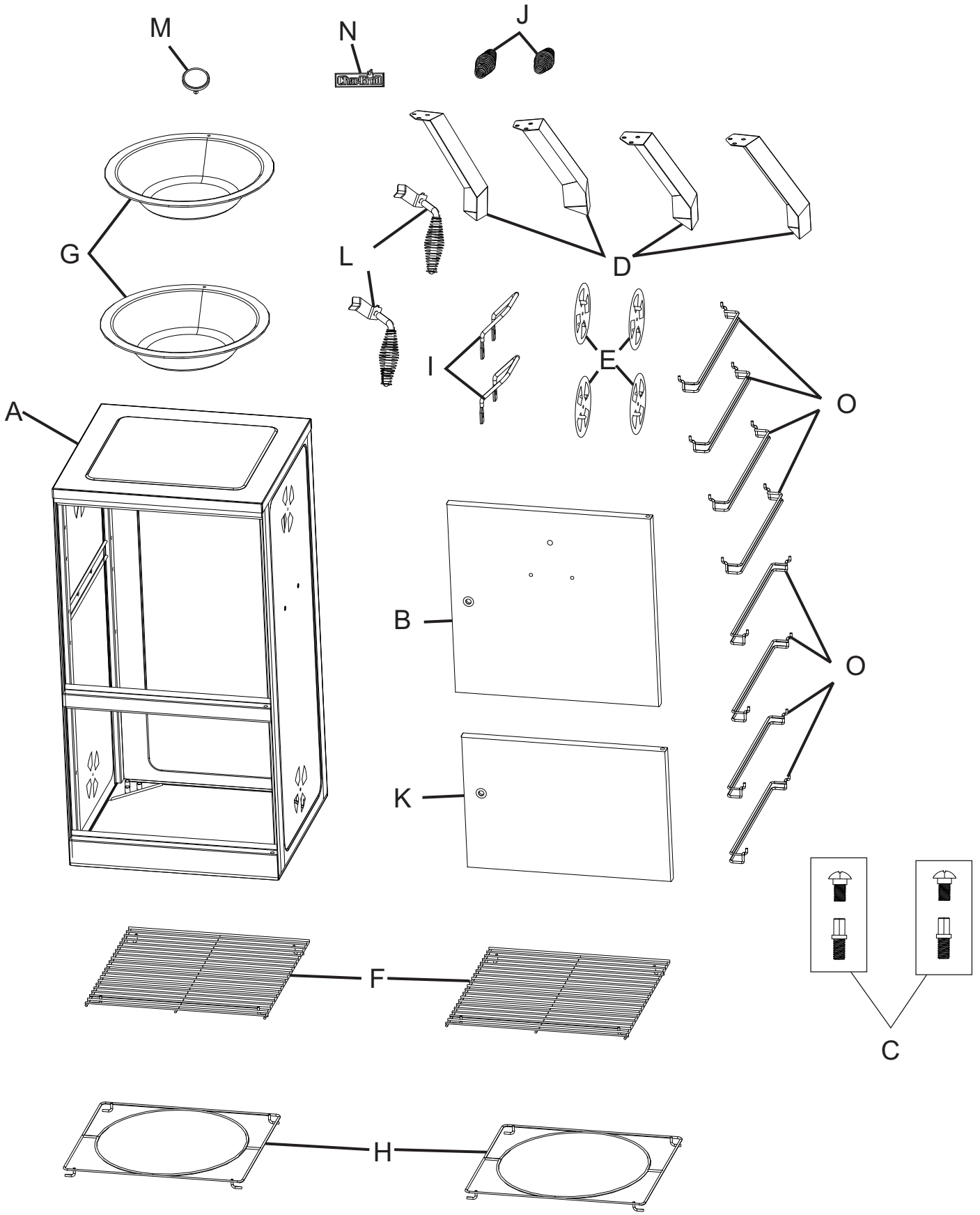
LISTA DE PIEZAS

CLAVE	CANT.	DESCRIPCIÓN
A	1	CUERPO DEL ASADOR
B	1	ENSAMBLE DE LA PUERTA SUPERIOR
C	2	BISAGRA HARDWARE, PARA PUERTA
D	4	ENSAMBLE DE LAS PATAS, AHUMADOR VERTICAL
E	4	REGULADOR DE TIRO
F	2	REJILLA DE COCCIÓN
G	2	BANDEJA DE AGUA Y BANDEJA DE CARBÓN
H	2	ALAMBRE DE SOPORTE, BANDEJA
I	2	MANIJA LATERAL
J	2	MANIJA LATERAL CON RESORTE QUE NO SE CALIENTA
K	1	ENSAMBLE DE LA PUERTA INFERIOR
L	2	ENSAMBLE DE LA MANIJA DE LA PUERTA.
M	1	TEMP. INDICADOR
N	1	PLACA DEL LOGOTIPO, ASADOR
O	8	SOPORTE DE LA REJILLA DE ALAMBRE, PARRILLA DE COCCIÓN

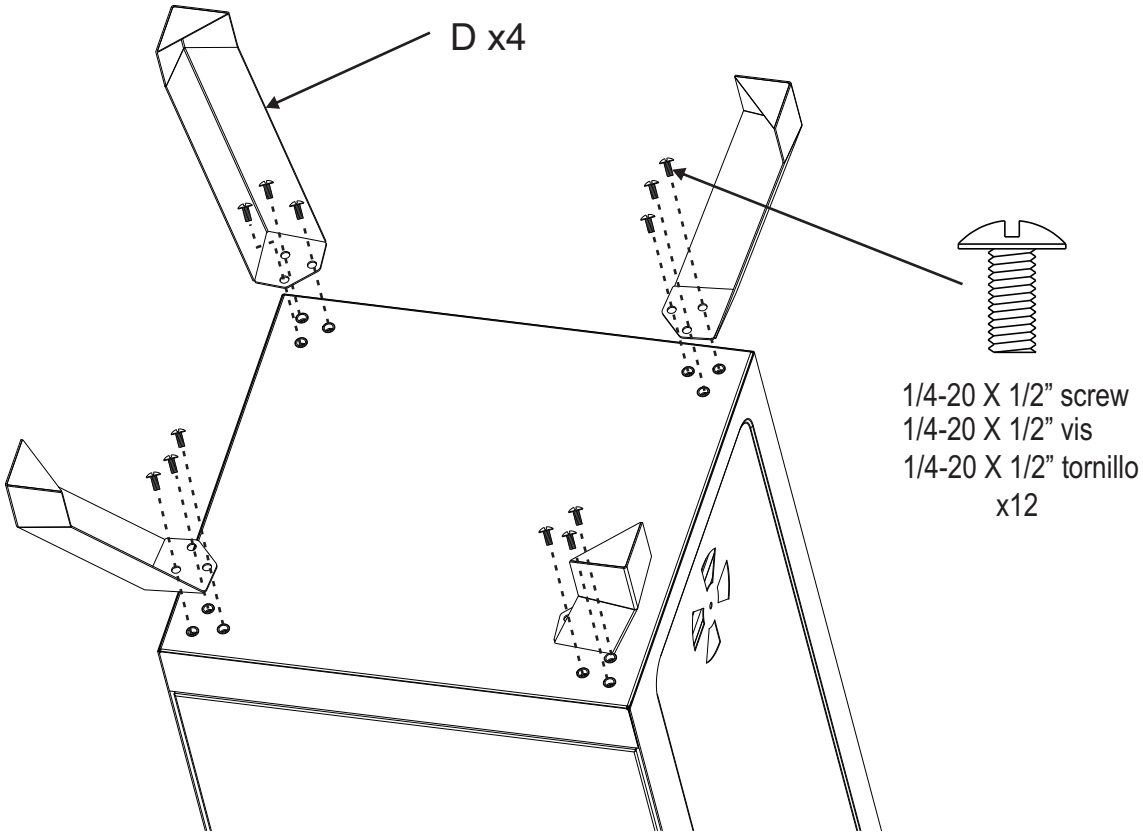
No se muestra

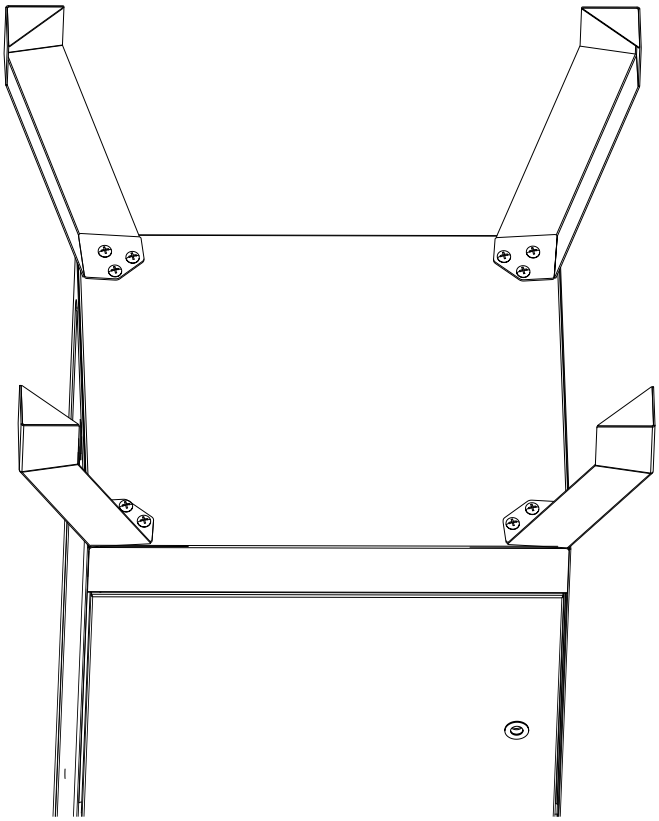
…	1	PAQUETE DE HARDWARE
….	1	MANUAL DE INSTRUCCIONES, INGLÉS, FRANCÉS, ESPAÑOL

PARTS DIAGRAM | **SCHEMA DES PIÈCES** | **DIAGRAMA DE PIEZAS**

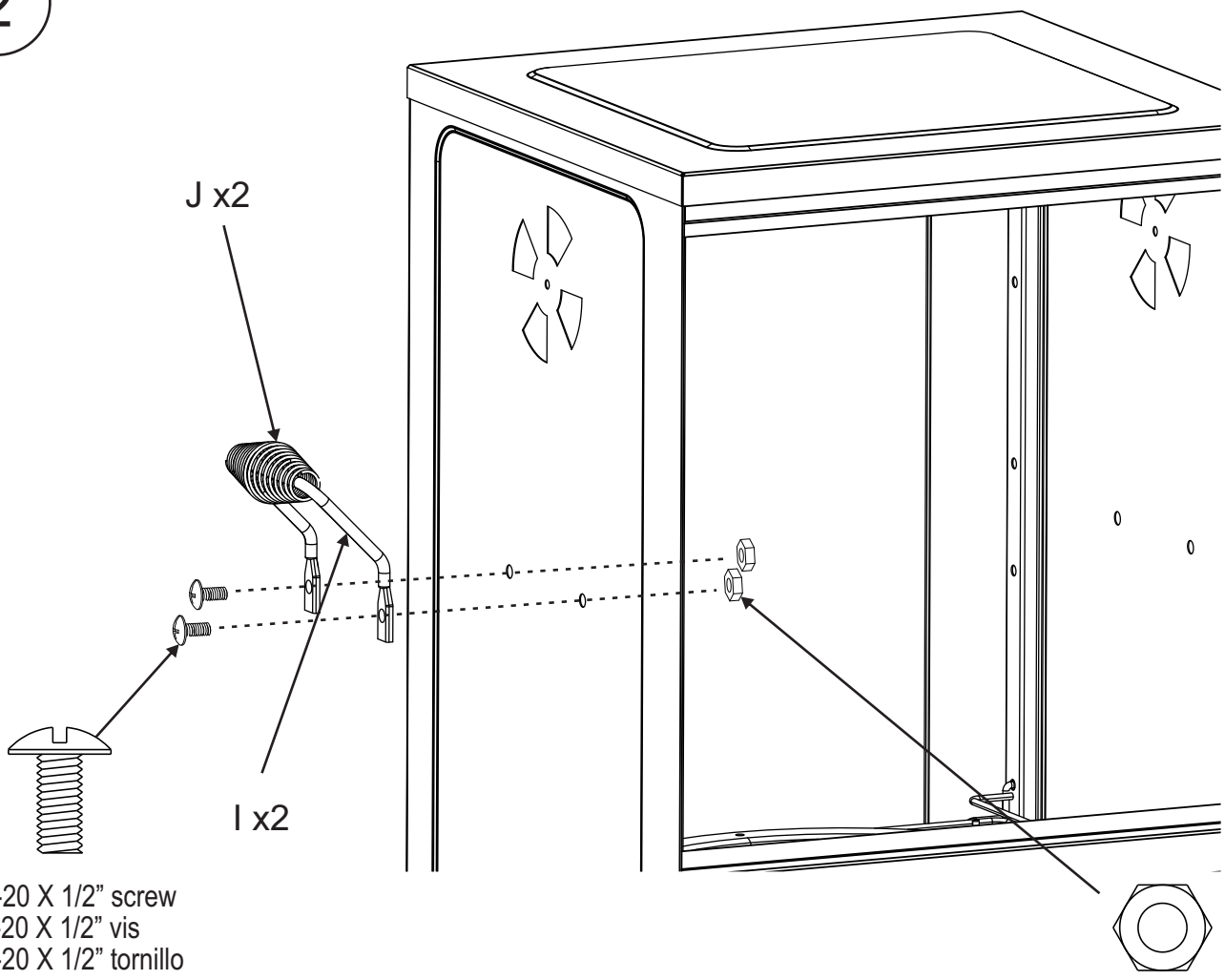


1



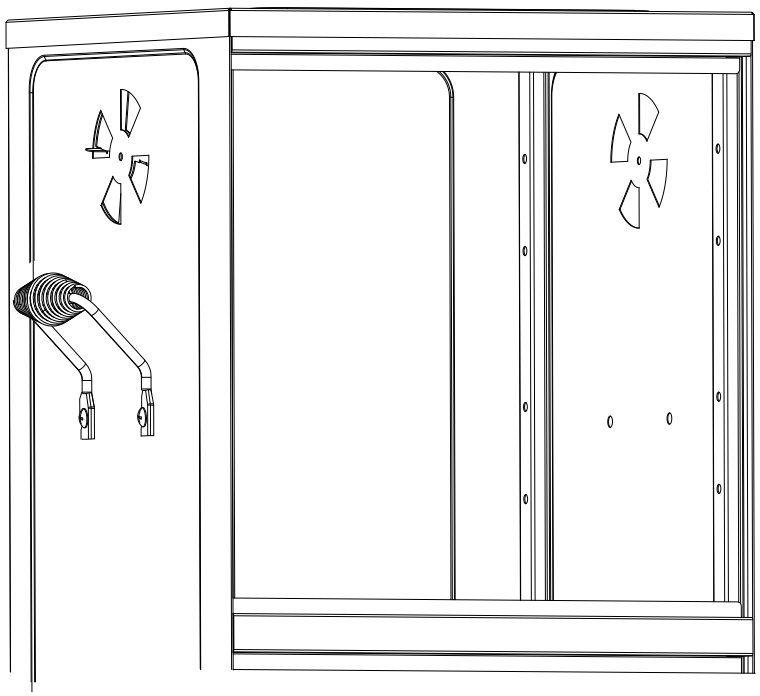


2



1/4-20 X 1/2” screw
1/4-20 X 1/2” vis
1/4-20 X 1/2” tornillo
x4

1/4-20 nut
1/4-20 écrou
1/4-20 tuerca
x4

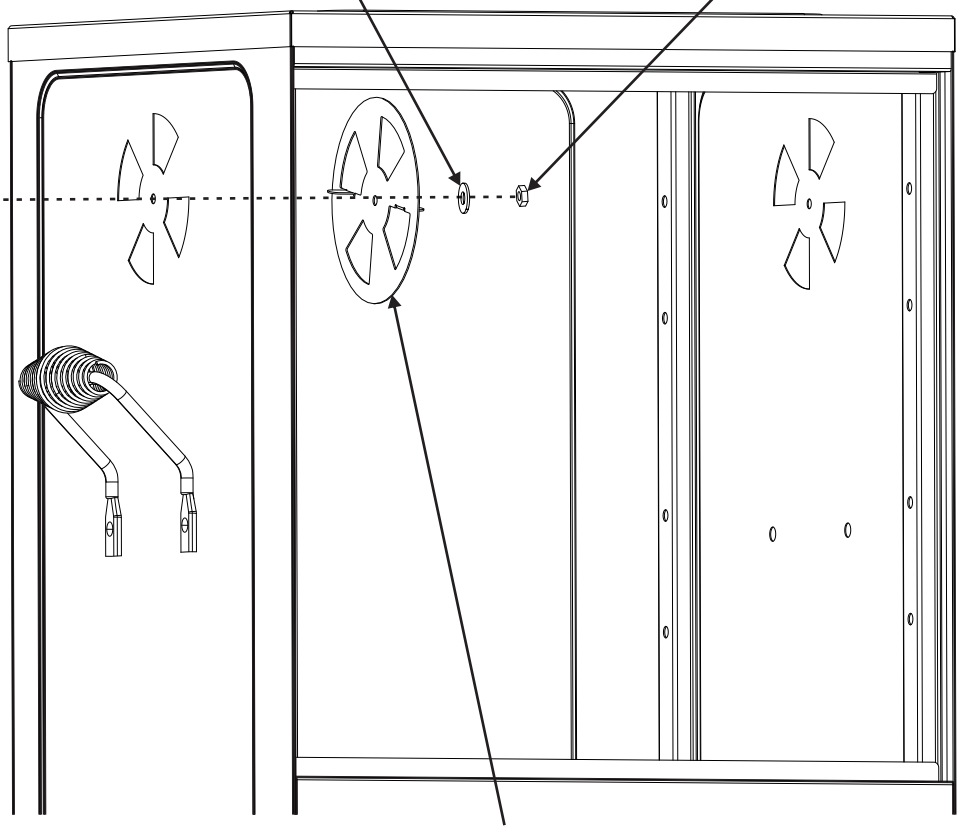


3

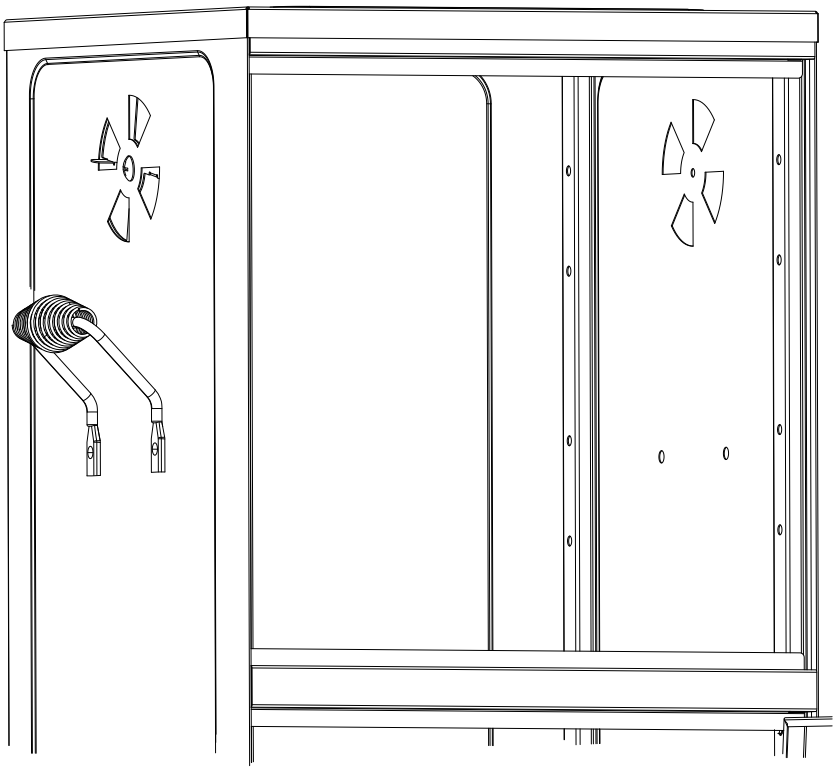
Flat washer
Rondelle plate
Arandela de plana
x4

#10-24 lock nut
#10-24 écrou de blocage
#10-24 tuerca de bloqueo
x4

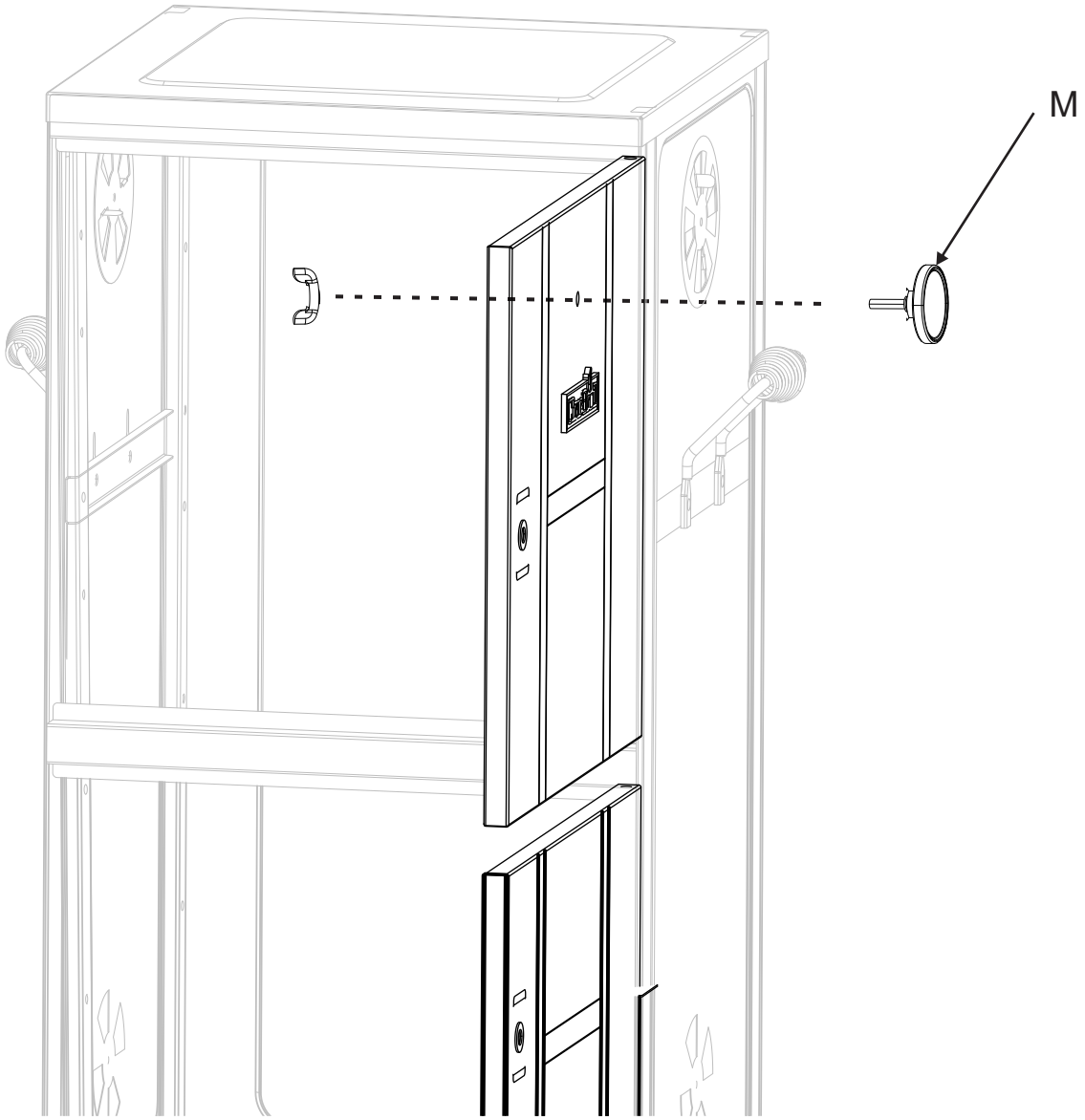
#10-24 X 3/8” screw
#10-24 X 3/8” vis
#10-24 X 3/8” tornillo
x4



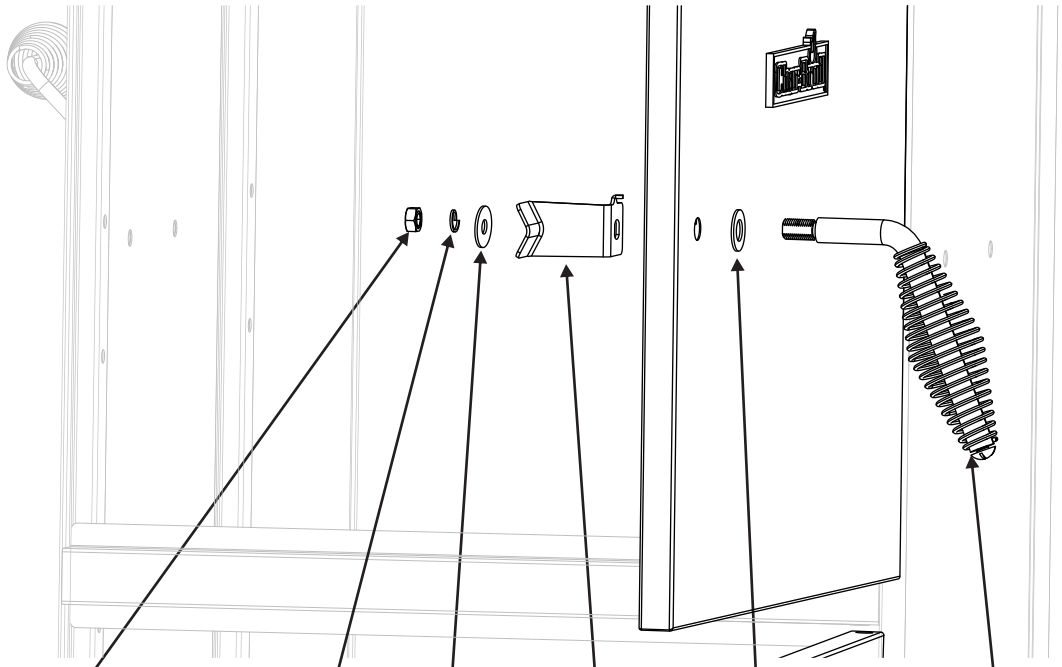
E x4



4



5



1/4-20 hex nut
Écrou hexagonal 1/4-20
Tuerca hexagonal de 1/4-20

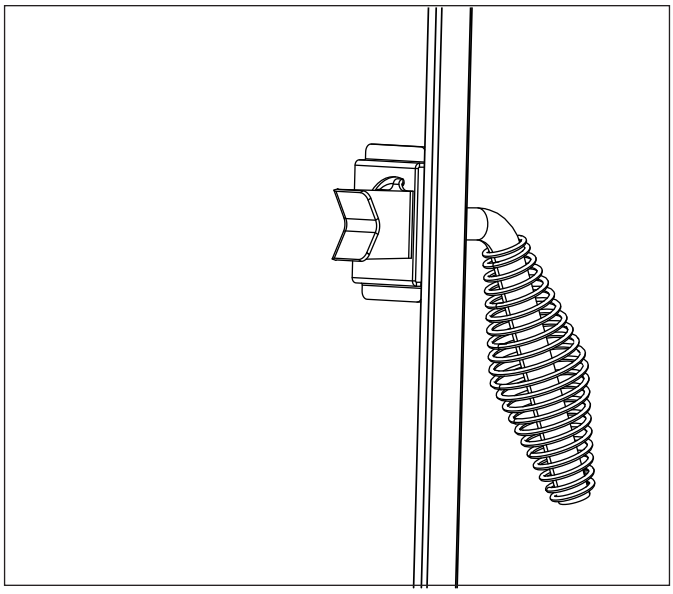
Lock washer
Rondelle de frein
Arandela de bloqueo

Flat washer
Rondelle plate
Arandela de plana

Door latch
Verrou de porte
Pestillo

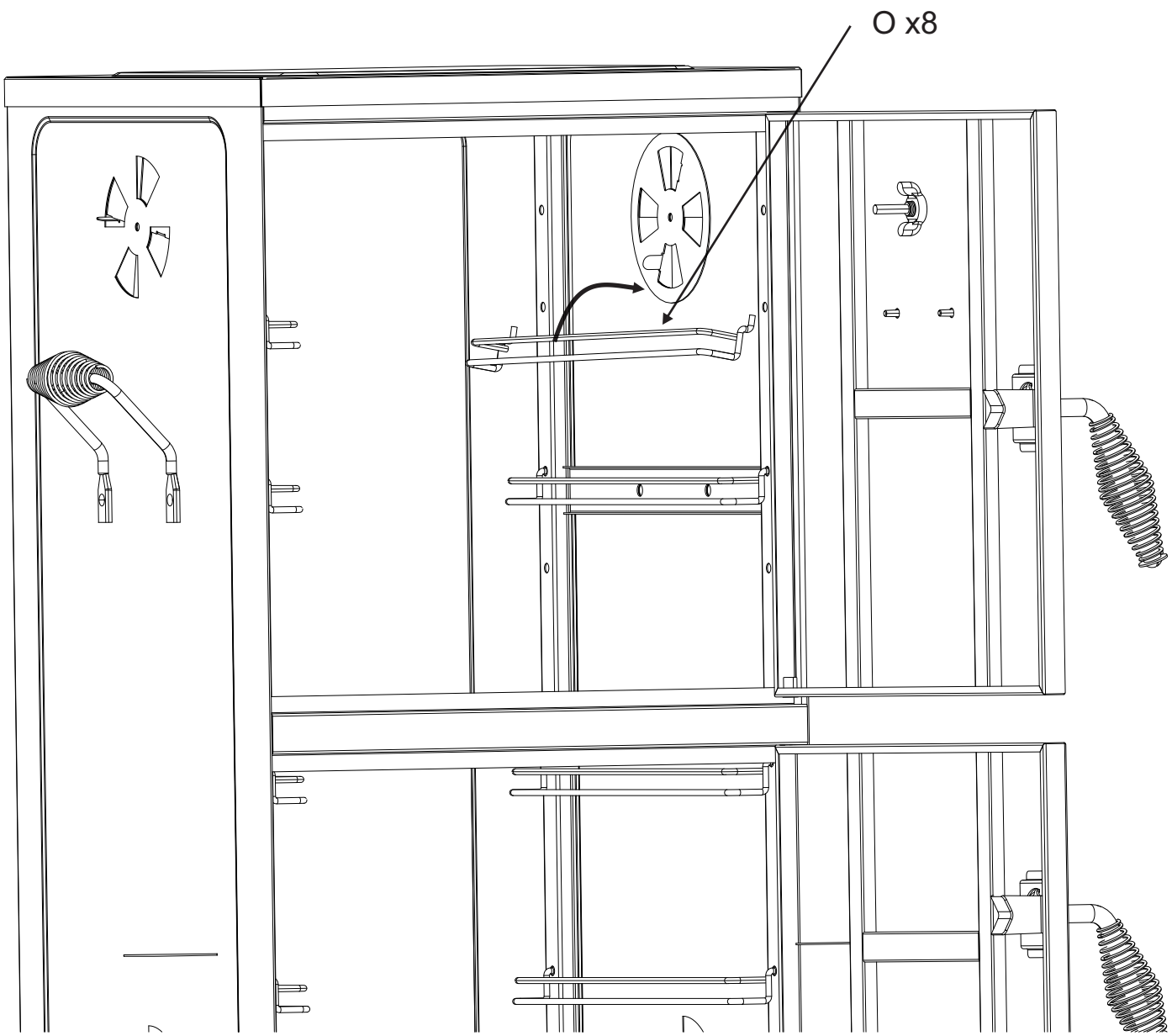
Flat washer
Rondelle plate
Arandela de plana

Door handle
Poignée de porte
Manija de la puerta

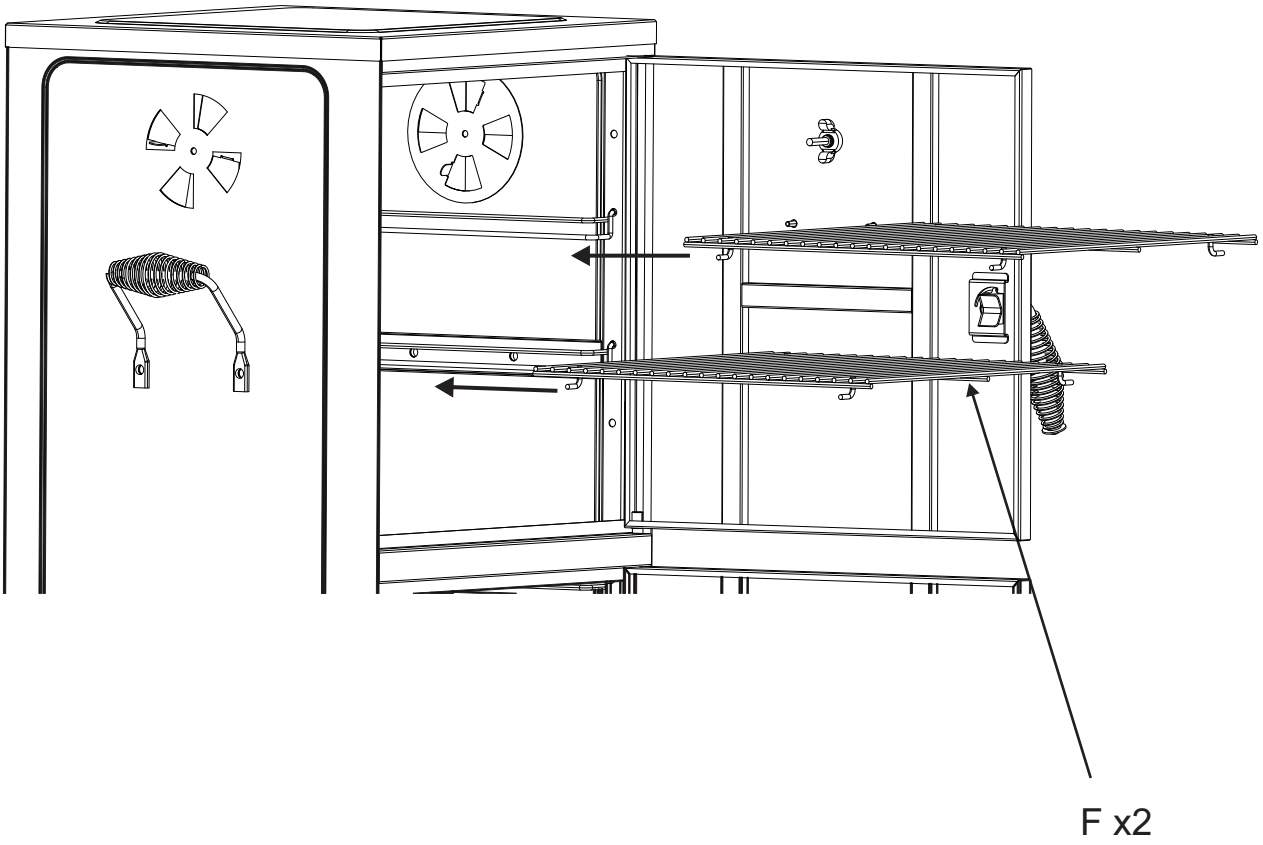


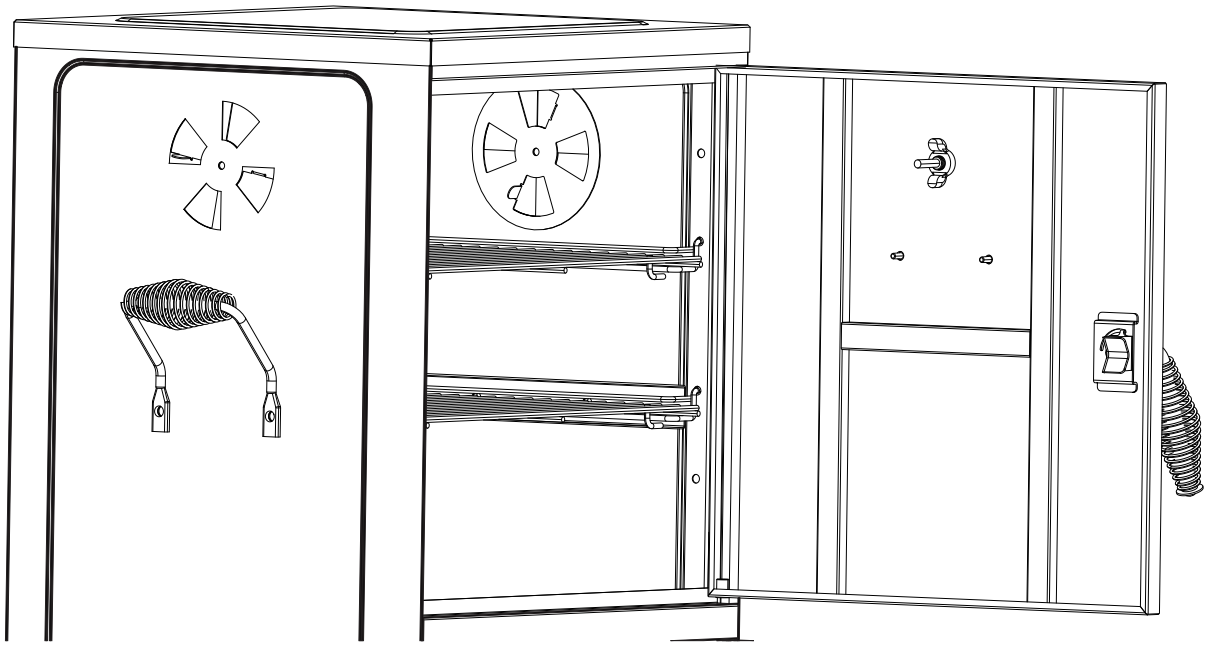
Assembled Handle
Poignée de assemblage
Ensamblade de la manija

6

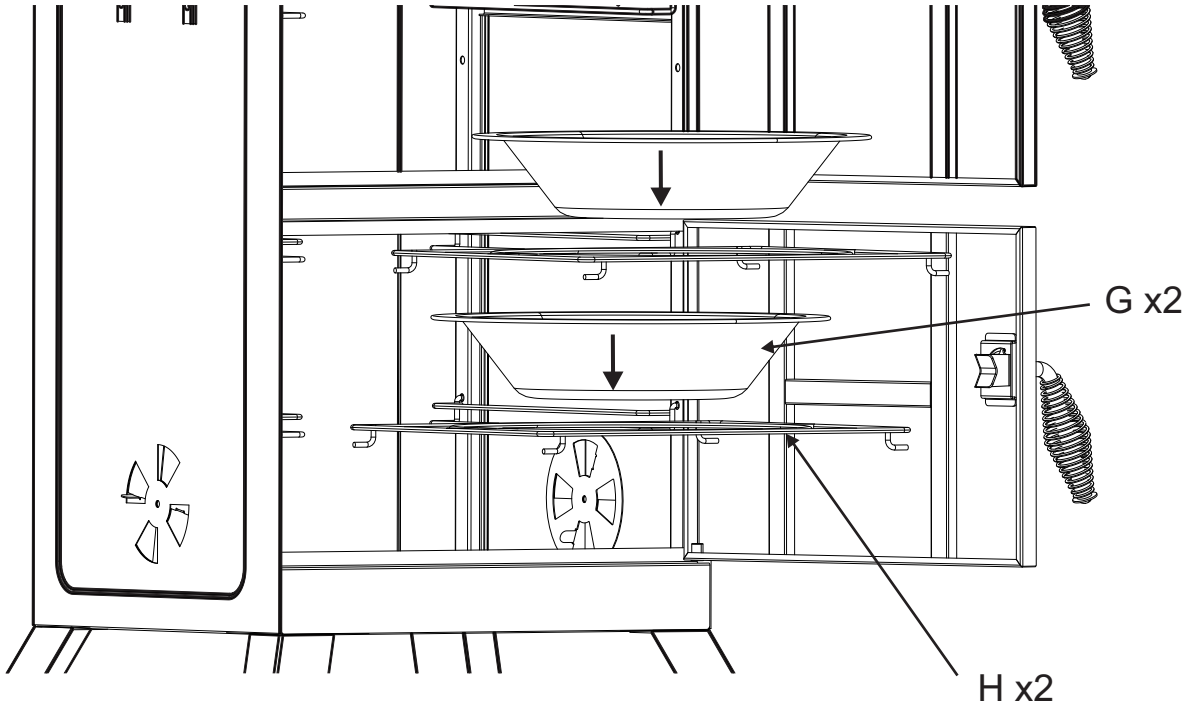


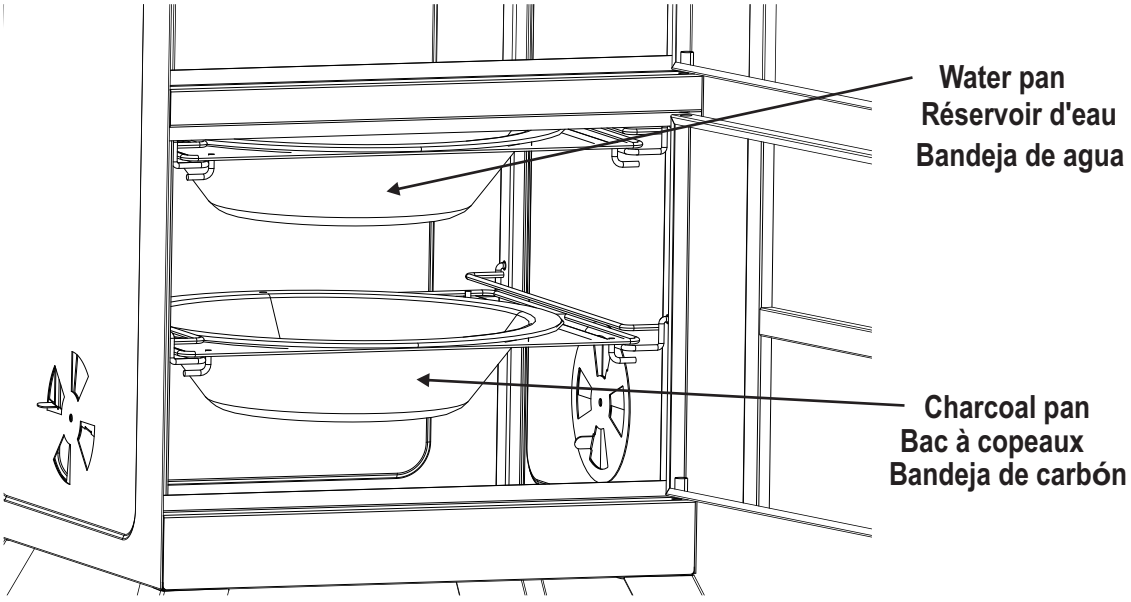
7





8


G x2
H x2


Water pan
Réservoir d'eau
Bandeja de agua
Charcoal pan
Bac à copeaux
Bandeja de carbón

Three convenient ways to register your product:
Trois façons pratiques d'enregistrer votre produit:
Tres formas convenientes de registrar su producto:

❶ Online
En ligne
En línea

www.charbroil.com/register

❷ Scan QR Code
En scannant le code QR
Escaneando el código QR

❸ By mail | Par la poste | Por correo

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

**Required | Necesario | Exigé*

~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~

*** 1.** **First Name | Nombre | Prénom** _____ **Initial | Inicial | Initiale** _____ **Last Name | Apellido | Nom de Famillie** _____

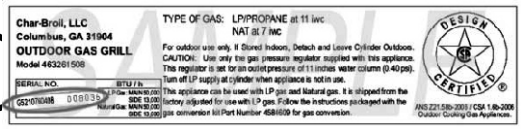
Address (number & street) **| Dirección** (número y calle) **| Adresse** (numéro et rue) _____ **Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.** _____

City | Ciudad | Ville _____ **State | Estado | Province** _____ **Zip Code | Código Zip | Code Postal** _____

*** 2.** **E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique** _____ *** 3.** **Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone** _____

*** 4.** **Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle** _____

Serial Number | Número de serie| Numéro de série _____



STICKER ON PRODUCT

6. **Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat** _____

7. **Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin** _____

$ _____

8. **Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat**

9. **Your Gender | Sexo | Sexe:**

☐ Male | Masculino | Masculin
☐ Female | Femenino | Féminin

10. **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. ☐ Smoker | Ahumador | Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. ☐ Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6. ☐ Other | Otro | Autre

*** 5.** *Attach copy of your sales receipt here.*

Adjunte aqui la copia de su recibo de compra

Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :

Char-Broil Warranty Registration
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

Thank you for completing this questionnaire. | Gracias por completer este cuestionario. | Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire.

Char-Broil® TRU INFRARED
Grilling's Juicy Little Secret®

THANK YOU
FOR YOUR RECENT PURCHASE FROM CHAR-BROIL®

CHECK OUT THESE GREAT FEATURES ON OUR WEBSITE

- Valuable product information
- Inspiring grilling accessories
- Reliable customer support
- Delicious recipes and tips from chefs
- Exciting events and promotions
- And much more!

MERCI
DE VOTRE RÉCENT ACHAT D'UN PRODUIT DE CHAR-BROIL

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR PROFITER DES FABULEUX AVANTAGES SUIVANTS

- Les informations valables de produit
- Inspirer griller les accessoires
- Le soutien clientèle fiable
- Les recettes délicieuses et se renverse des chefs de cuisine
- Evénements passionnants et promotions
- Et beaucoup plus!

GRACIAS
POR SU RECIENTE COMPRA EN CHAR-BROIL

VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA VER INTERESANTE INFORMACIÓN

- Información vliosa de producto
- Accesorios Que inspiran la parrilla
- Confable servicio de atencion al cliente
- Acontecimientos y promociones emocionantes
- Deliciosos recipes y consejos de los mejores concineros
- ¡Y mucho más!

REGISTER YOUR PRODUCT TO RECEIVE A SPECIAL OFFER
CHARBROIL.COM/REGISTER

ENREGISTREZ VOTRE PRODUIT RECEVOIR UNE OFFRÉ SPECIAL
CHARBROIL.COM/REGISTER

REGISTRE SU PRODUCTO PARA RECIBIR UNA OFERTA ESPECIAL
CHARBROIL.COM/REGISTER